

**FATA MORGANA**

**P I Z Z E R I A**

## LE GOURMET

### REGINA MARGHERITA

*In cottura:* Mozzarella di Bufala D.O.P. tagliata a coltello,  
Fiordilatte Chilometri 0, Pelati a filetti conditi,  
Basilico tritato, Olio EVO



€ 13,00

### LA NOSTRA BUFALINA

*In cottura:* Mozzarella di Bufala D.O.P. tagliata a coltello,  
Pomodori Pelati Pizzutelli  
*Dopo cottura:* Basilico fresco, Olio EVO.



€ 14,00

*\*Le nostre Pizze Gourmet non sono modificabili.*

## LE GOURMET

### CRUDO E BURRATA

*In cottura:* Mozzarella Chilometri 0,

*Dopo cottura:* Burrata Pugliese I.G.P.,

Crudo (Culaccia)



€ 18,00

### MEDITERRANEO

*In cottura:* Olio Evo Sicilia IGT Shakerato con H2O, Pomodori Pelati Pizzutelli,

Acciughe Fresche, Fior di Sale Marino,

*Dopo cottura:* Burrata Pugliese I.G.P, Bottarga di Muggine, Basilico Fresco.



€ 22,00

*\*Le nostre Pizze Gourmet non sono modificabili.*

## LE GOURMET

### CANTABRIA

*In cottura.* Olio EVOO Sicilia IGT Shakerato all'H2O,  
Spaccatelle di Pomodorini Gialli  
*Dopo Cottura.* Burrata Pugliese IGT, Basilico fresco,  
Acciughe del Mar Cantabrico (50 g).



€ 19,00

### SAPORI D'ORIENTE

*In cottura.* Mozzarella Chilometri 0, Zucchine alla Julienne  
Gamberi Imperiali spadellati al Brandy.  
*Dopo cottura.* Succo di Lime e Zenzero, Mix di fiori disidratati.



€ 17,00

*\*Le nostre Pizze Gourmet non sono modificabili.*

## LE GOURMET

### DPCM

*In cottura:* Olio EVO Sicilia IGT Shakerato all'H2O, Crema di Zucca,  
Tentacoli di Polpo cotti a bassa temperatura,  
Pomodori pelati Pizzutelli, Pomodorini Gialli.



€ 18,00

### GRAN GALÀ

*In cottura:* Mozzarella Chilometri 0 e Humus di Rucola e Ceci.  
*Dopo cottura:* Tagliata di Tonno, Sesamo tostato, Pomodorini marinati,  
Basilico fresco, Olio EVO.



€ 18,00

*\*Le nostre Pizze Gourmet non sono modificabili.*

# LE GOURMET

## DELIZIE DEL MARE

*In cottura.* Olio EVO Sicilia IGT Shakerato all'H2O

*Dopo cottura.* Spada affumicato, Pomodorini marinati, Basilico tritato

Tartare di gamberi Rossi, Lime, e Caviale di Salmone



€ 24,00

## CRUDO E FICHI (solo in stagione)

*In cottura.* Pomodori pelati 100% Italiani.

*Dopo cottura.* Mozzarella di Bufala D.O.P., Crudo (Culaccia),

Grana Padano D.O.P., Fichi, Miele Mille Fiori



€ 18,00

*\*Le nostre Pizze Gourmet non sono modificabili.*

## LE GOURMET

### BLACK ANGUS

*In cottura:* Mozzarella Chilometri 0, Hummus di Rucola e Ceci,  
Funghi Chiodini trifolati.

*Dopo cottura:* Carpaccio di Black Angus, Grana Padano D.O.P.



€ 18,00

### COLOSSEO

*In cottura:* Mozzarella Chilometri 0,  
Porchetta Romana, Carciofo Romano,  
Grana Padano D.O.P., Pepe Rosa



€ 18,00

*\*Le nostre Pizze Gourmet non sono modificabili.*

## LE GOURMET

### MANTOVANA

*In cottura:* Mozzarella Chilometri 0, Crema di Zucca,  
Funghi Chiodini trifolati, Speck d'Anatra affumicato,  
Grana Padano D.O.P.



€ 18,00

### BUONGUSTAIO

*In cottura:* Pomodori pelati 100% Italiani, Mozzarella di Bufala Campana D.O.P.  
*Dopo cottura:* Speck d'Anatra affumicato, Crema di Gorgonzola D.O.P.  
Rucola in foglie, Pomodorini marinati.



€ 20,00

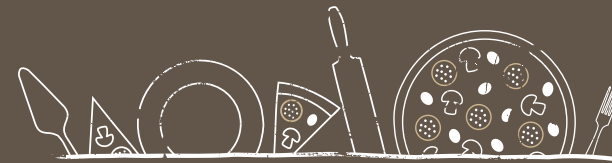
*\*Le nostre Pizze Gourmet non sono modificabili.*



# LE GOURMET



La prossima Novità è già in elaborazione!  
Rimani sempre aggiornato sui nostri Canali social



La prossima Novità è già in elaborazione!  
Rimani sempre aggiornato sui nostri Canali social



# PIZZA Scro Chiarella<sup>®</sup> AL METRO

L'impasto indiretto ed altamente idratato di questa particolare pizza rende il prodotto alveolato e leggero che ha la speciale caratteristica di essere **CROCCANTE** in superficie e **SOFFICE** *all' interno*



1/2 metro, per 2 persone, 2 gusti

APERTO DAL MERCOLEDÌ ALLA DOMENICA, DALLE 18:30 ALLE 23:00

# LE NOSTRE PIZZE AL METRO

## MARGHERITA

Pomodori pelati 100% Italiani, Mozzarella Chilometri 0.

€ 7,50

## PROSCIUTTO COTTO

Pomodori pelati 100% Italiani, Mozzarella Chilometri 0,  
Prosciutto cotto.

€ 9,00

## NAPOLETANA

Pomodori pelati 100% Italiani, Mozzarella Chilometri 0,  
Filetti di Acciughe, Origano.

€ 9,00

## DIAVOLA

Pomodori pelati 100% Italiani, Mozzarella Chilometri 0,  
Salame piccante.

€ 10,00

## ROMANA

Pomodori pelati 100% Italiani, Mozzarella Chilometri 0,  
Filetti di Acciughe, Fiori di Capperi, Origano.

€ 11,00

## SICILIANA

Pomodori pelati 100% Italiani, Filetti di Acciughe,  
Fiori di Capperi, Olive Nere, Origano.

€ 10,00

## BRESCIANA

Pomodori pelati 100% Italiani, Mozzarella Chilometri 0, Taleggio  
D.O.P., Carciofi Trifolati.

€ 10,00

## BOMBA

Pomodori pelati 100% Italiani, Mozzarella Chilometri 0, Gorgonzola  
D.O.P. Salame piccante.

€ 11,00

## CAPRICCIOSA o 4 STAGIONI

Pomodori pelati 100% italiani, Mozzarella Chilometri 0, Olive Nere,  
Funghi Champignon, Carciofi trifolati, Prosciutto Cotto.

€ 10,50

## CASERECCIA

Pomodori pelati 100% Italiani, Mozzarella Chilometri 0, Salame Rustico,  
Taleggio D.O.P. Carciofi trifolati.

€ 11,00

## TREVISANA

Pomodori pelati 100% Italiani, Mozzarella Chilometri 0, Radicchio  
Rosso, Bacon, Grana Padano D.O.P.  
*Dopo cottura:* Aceto Balsamico.

€ 10,00

## PORCAZOLA

Mozzarella Chilometri 0, Gorgonzola D.O.P.  
*Dopo cottura:* Porchetta I.G.P., Granella di Pistacchi

€ 11,00

## FATA MORGANA

Pomodori pelati 100% Italiani, Mozzarella Chilometri 0, Taleggio D.O.P.  
Bacon Steccato.  
*Dopo cottura:* Olio al tartufo Bianco D'Alba.

€ 12,00

## FRIARIELLI

Mozzarella Chilometri 0, Friarielli salatati al Brucio,  
Salsiccia fresca nostrana spadellata.  
*Dopo cottura:* Pomodorini rossi appassiti in forno, Grana Padano D.O.P.

€ 13,50

# I SAPORI DEL MARE

## NETTUNO

Pomodori pelati 100% Italiani, Mozzarella Chilometri 0,  
Zucchine grigliate, Gamberi sgusciati flambati al Brandy.

€ 13,50

## PANNA E SALMONE

Pomodori pelati 100% Italiani, Mozzarella Chilometri 0, Panna,  
Salmone affumicato Norvegese in baffa.

€ 12,50

## GRANCHIO

Pomodori pelati 100% Italiani, Mozzarella Chilometri 0,  
Polpa di Granchio, Gamberi, sgusciati flambati al Brandy,  
Salicornia (Asparago di Mare)

€ 15,00

## NEMO

Pomodori pelati 100% Italiani, Mozzarella Chilometri 0, Gamberi  
sgusciati flambati al Brandy, Salmone affumicato norvegese, panna.  
Salicornia (Asparago di Mare)

€ 14,00

## SFIZIOSA

Pomodori pelati 100% Italiani, Mozzarella Chilometri 0,  
Polpa di Granchio, Porcini prima scelta spadellati al Prosecco.  
*Dopo cottura:* Rucola e Scaglie di Grana Padano D.O.P.

€ 14,50

## SPADA

Pomodori pelati 100% Mozzarella di Bufala D.O.P.,  
*Dopo cottura:* Insalata Soncino, Datterini,  
Carpaccio di Spada affumicato, Olio E.V.O., Pepe Nero.

€ 15,00

## ATLANTIDE

Mozzarella Chilometri 0, Tentacoli di Polpo cotti a bassa temperatura,  
Julienne di Zucchine, Calamari.  
*Dopo cottura:* Crema di Scampi, Pomodori Rossi appassiti in forno.

€ 16,00

## BELLA ISEO

Pomodori pelati 100% Italiani, Doppio Bagòss P.A.T. 30 mesi, Sardine,  
Spaccatelle di Pomodorini Gialli, Prezzemolo.

€ 13,50

# I SAPORI DELLA MONTAGNA

## COTTO FRANCIACORTA E PORCINI

Pomodori pelati 100% Italiani, Mozzarella Chilometri 0,  
Funghi Porcini prima scelta. € 12,00  
Dopo cottura: Prosciutto Cotto Franciacorta.

## SAPORITA

Pomodori pelati 100% Italiani, Mozzarella Chilometri 0,  
Salsiccia Fresca Nostrana spadellata, Bacon Steccato. € 11,50  
Dopo cottura: Speck I.G.P.

## BAGOLINA

Pomodori pelati 100% Italiani, Mozzarella Chilometri 0,  
Salsiccia Fresca Nostrana spadellata, Bagòss P.A.T. 30 mesi € 10,50

## BAITA

Pomodori pelati 100% Italiani, Mozzarella Chilometri 0,  
Taleggio D.O.P., Funghi Chiodini, Bacon Steccato. € 11,00

## MONTANARA

Pomodori pelati 100% Italiani, Mozzarella Chilometri 0,  
Taleggio D.O.P., Porcini prima scelta. € 12,00  
Dopo cottura: Speck I.G.P.

## MONTE ORFANO

Pomodori pelati 100% Italiani, Mozzarella Chilometri 0,  
Funghi Chiodini, Fette di Scamorza Affumicata. € 11,50  
Dopo cottura: Crudo (Culaccia).

## BAGÒSSA

Pomodori Pelati 100% Italiani, Mozzarella Chilometri 0,  
Porcini prima scelta, Scaglie di Bagòss P.A.T. 30 mesi. € 12,00

## BABE

Pomodori Pelati 100% Italiani, Mozzarella Chilometri 0,  
Salsiccia al Brut Franciacorta. € 10,50  
Dopo cottura: Porchetta I.G.P., Olio Tartufato.

## PIGGY

Pomodori pelati 100% Italiani, Mozzarella Chilometri 0,  
Porcini prima scelta, Scamorza affumicata. € 11,00  
Dopo cottura: Porchetta I.G.P.

## BOSCAIOLA

Pomodori pelati 100% Italiani, Mozzarella Chilometri 0,  
Gorgonzola D.O.P., Porcini prima scelta. € 12,00  
Dopo cottura: Crudo (Culaccia)

## SOTTOMONTE

Pomodori pelati 100% Italiani, Mozzarella Chilometri 0,  
Taleggio D.O.P., Porcini prima scelta spadellati al Prosecco. € 12,00  
Dopo cottura: Lardo di Arnad D.O.P., Olio al Tartufo Bianco d'Alba.

## MAGO MERLINO

Pomodori Pelati 100% Italiani, Mozzarella Chilometri 0,  
Dopo cottura: Burrata Pugliese I.G.P., Lardo di Arnad D.O.P.,  
Datterini, Basilico Fresco. € 12,00

# LE VEGETARIANE

## MARINARA

Pomodori pelati 100% Italiani, Olio aromatizzato all'aglio, Origano.

€ 6,00

## ORTOLANA

Pomodori pelati 100% Italiani, Mozzarella Chilometri 0,  
Zucchine grigliate, Melanzane grigliate, Asparagi Grigliati.

*Dopo cottura:* Scaglie di Grana D.O.P., Spinacino Fresco, Olio E.V.O.

€ 10,00

## QUATTRO FORMAGGI (BIANCA, A RICHIESTA ROSSA)

Mozzarella Chilometri 0, Gorgonzola D.O.P., Taleggio D.O.P.,  
Grana Padano D.O.P.

€ 10,00

## LA NOSTRA ZOLA E PERE (BIANCA, A RICHIESTA ROSSA)

Mozzarella Chilometri 0, Gorgonzola D.O.P., Pere,  
Grana Padano D.O.P.

€ 10,00

## CAPRESE D.O.P.

In cottura: Pomodori pelati 100% Italiani,

Dopo cottura: Bufala Campana D.O.P., Datterini, Basilico Fresco,  
Olio E.V.O.

€ 11,00

## LA NOSTRA TROPEA

Pomodori pelati 100% Italiani, Mozzarella Chilometri 0, Cipolle Rosse  
di Tropea Caramellate al Balsamico, Gorgonzola D.O.P.

€ 10,50

## DALLA CUCINA

### MENU' BIMBI

Cotoletta impanata o Nugget di Pollo

Salse

Patate fritte in buccia

€ 8,50

\*per bambini di altezza max. 1 mt

### FRITTI

PATATE FRITTE IN BUCCIA	€ 4,00
OLIVE ASCOLANE	€ 6,50
ARANCINI SICILIANI	€ 6,50
FIORI DI ZUCCA Fiori di Zucca pastellati con Ricotta e Acciughe.	€ 6,00 3 pezzi
NUGGET DI POLLO	€ 6,00 6 pezzi € 9,00 10 pezzi

### PIATTI FREDDI

TAGLIERE DI AFFETTATI MISTI	€ 14,00 per una persona
Crudo (Culaccia), Speck Trentino I.G.P., Bresaola, Lardo di Arnad D.O.P., Salame Cremona.	€ 22,00 per due persone
BRESAOLA E BUFALA D.O.P.	€ 16,00
CARPACCIO DI SPADA AFFUMICATO E BURRATA PUGLIESE I.G.P.	€ 20,00

## DALLA CUCINA

### INSALATONE

#### CONTADINA

Insalata in foglie, Funghi, Cotto, Mozzarella di Bufala D.O.P, Pomodorini.

---

€ 12,00

#### VALTELLINA

Insalata in foglie, Speck Trentino I.G.P., Scamorza, Forcini prima scelta.

---

€ 13,00

#### TONNARA

Insalata in foglie, Tonno, Olive Nere,  
Mozzarella di Bufala D.O.P.

---

€ 12,00

#### MEDITERRANEA

Insalata in foglie, Code di Gambero spadellate al Brandy, Polpa di  
Granchio, Salmone affumicato Norvegese, Mozzarella di Bufala D.O.P.

---

€ 16,00

### PIATTI CALDI

#### ORECCHIA DI ELEFANTE

Milanese con osso di suino, Patate fritte in Buccia

---

€ 20,00





## HASEN-BRAU WEISS

La nostra birra di frumento naturalmente torbida. Una specialità di birra ad alta fermentazione, con raffinata torbidezza da lievito, dall'odore fruttato, fresco e dal sapore abboccato.

GRADO ALCOLICO: 5,2° vol. € 7,00 Bott. 0,50 l



## HASEN-BRAU DUNKLES

“Dunkler Hase” è una birra di frumento scura per chi ama soprattutto le birre di frumento robuste dall'aroma tostato. Versata nel bicchiere “Dunkler Hase” si presenta di colore scuro, intenso ed esibisce note armoniche fruttate di lievito. Una birra di frumento rinfrescante dal gusto forte e robusto.

GRADO ALCOLICO: 5,2° vol. € 7,00 Bott. 0,50 l



## HASEN-BRAU ORIGINAL

La nostra “Augsburger Original” è una keller naturalmente torbida e non filtrata che viene prodotta secondo il metodo tradizionale della birrificazione. Questa birra dal sapore delicato di lievito e abboccato si beve facilmente ed è un autentico piacere genuino.

GRADO ALCOLICO: 5,4° vol. € 7,00 Bott. 0,50 l



## VIOLA BIONDA

Per questa birra bionda dal sapore inconfondibile sono state utilizzate diverse varietà di malto d'orzo distico primaverile e ben 10 tipi di luppolo provenienti da ogni parte del mondo, utilizzati in buona parte con la tecnica del “dry hopping”. Il metodo della bassa fermentazione, la sua schiuma bianca e permanente, il suo sapore secco e gradevolmente arrotondato dall'amaro dei luppoli più pregiati, fanno di questa birra un prodotto per grandi intenditori. Ottima come aperitivo, a tavola è particolarmente indicata con i primi piatti di ogni genere, frittura di pesce, pesce crudo, carni bianche, carni rosse alla griglia e salumi.

GRADO ALCOLICO: 5,6° vol. € 14,00 Bott. 0,75 l



## VIOLA BIANCA

Viola Bianca è una Blanche ad alta fermentazione prodotta utilizzando non solo il malto d'orzo, ma anche cereali crudi quali frumento e farro, tutti di provenienza Italiana. Peculiarità di Viola Bianca è l'utilizzo del luppolo Saaz (Rep. Ceca) che conferisce una nota delicatamente amara, in aggiunta ad una miscela di spezie come coriandolo e buccia d'arancia. Di colore giallo opalino, Viola Bianca non è filtrata vestendosi così della velatura tipica dello stile birrario che interpreta anche nel suo gusto: piacevole e dissetante come una Blanche *unico ed inconfondibile come Viola.*

GRADO ALCOLICO: 4,8° vol. € 14,00 Bott. 0,75 l

## BEVANDE

Birra piccola alla spina	€ 3,80
Birra media alla spina	€ 5,00
Gassosa alla spina	€ 3,50
Coca Cola alla spina	€ 3,50
Coca Cola in bottiglia ( 1 L )	€ 8,00
Lattine (0,33 L ) Coca Cola, Estathè, Aranciata, ecc...	€ 3,50
Acqua Naturale / Frizzante Microfiltrata (0,75 L )	€ 2,20
Vino Bianco frizzante ( ¼ L )	€ 4,50
Vino Bianco frizzante ( ½ L )	€ 7,50
Vino Bianco frizzante ( 1 L )	€ 12,00

## VINI

	0,375 l	0,75 l
“Ferghettina” D.O.C. Curtefranca Bianco	€ 10,00	€ 16,00
“Lugana” D.O.C. Cà dei Frati	€ 10,00	€ 23,00
“Contadi Castaldi” D.O.C. Curtefranca Bianco		€ 22,00
“Ronchedone” D.O.C. Cà dei Frati	€ 14,00	€ 26,00
“Contadi Castaldi” D.O.C.G. Saten		€ 38,00

## CAFFETTERIA

Caffè	€ 1,80
Caffè Decaffeinato	€ 2,20
Caffè Corretto	€ 2,80
Caffè d’Orzo (Tazza grande o piccola)	€ 2,50
Caffè Gingseng (Tazza grande o piccola)	€ 2,80

## AMARI

Limoncello	€ 3,00
Amari / Liquori Nazionali	€ 4,00
Liquori Esteri	€ 5,50
Grappe Bianche	€ 5,50
Grappe Barricate	€ 6,00

VIA FRATELLI FACCHETTI, 2  
25033 COLOGNE (BS)  
APERTO DA MERCOLEDÌ A DOMENICA

[WWW.PIZZERIAFATAMORGANA.IT](http://WWW.PIZZERIAFATAMORGANA.IT)



Ti ringraziamo per averci scelto!

Seguici sui nostri Canali Social e Condividi la tua Recensione!



VIA F.LLI FACCHETTI, 2 - 25033 COLOGNE (BS) - APERTO DA MERCOLEDÌ A DOMENICA  
PRENOTA AL TEL. 030 7050127 - ANCHE D'ASPORTO